

L'ATTILIO

LE BISTRO

LES ENTRÉES

L'ARANCINO À LA MILANAISE 🍷 🍴 20	LE VITELLO TONNATO 🍷 28
Cœur fondant bufala et moelle, riz safrané croustillant	Fines tranches de veau, sauce thon-câpres onctueuse
L'ŒUF MIMOSA AU CRABE 🍷 🍴 22	LE CARPACCIO DE BŒUF MATURÉ 🍷 28
Curry, pomme Granny jaune, pousses de salade du maraîcher	Pesto de basilic, parmesan 24 mois, vieux balsamique
LA BURRATA DES POUILLES 🍷 🍴 23	LE CARPACCIO DE DAURADE 🍷 28
Cœur fondant, focaccia maison	Relevé au citron vert, ciboulette fraîche et piment d'Espelette
LE BŒUF CONFIT 🍷 27	LES RIBS DE BŒUF BLACK ANGUS 🍷 32
Pain bao garni de bœuf mijoté aux saveurs italiennes, relevé d'une sauce épicée	Panure panko épicée, cœur fondant et oignons confits caramélisés
LE SAUMON GRAVLAX À LA BETTERAVE 🍷 28	LE FOIE GRAS DES LANDES MI-CUIT 🍷 36
Condiment méditerranéen, patatas bravas épicées	Chutney de pomme acidulé, pain aux fruits secs

MENU DÉJEUNER

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT	49
ENTRÉE/PLAT ET DESSERT	62

Le midi du lundi au vendredi, sur les plats identifiés par le symbole 🍴

LES SALADES

LA NIÇOISE 🍷 entrée 🍴 20 plat 30	LES SPAGHETTI TOMATE BASILIC 🍷 🍴 29
Avec sa ventrèche de thon confite à l'huile d'olive	Sauce tomate maison, basilic frais
LA MARAÎCHÈRE 🍷 🍴 22	LES GNOCCHI DE POTIMARRON 🍷 🍴 32
Légumes frais et croquants du maraîcher, vinaigrette à la truffe	Crèmeux de gorgonzola de bufflonne, ail noir, et poires caramélisées
LA CÉSAR 🍷 30	LES CALAMARATA CACIO E PEPE 🍷 🍴 38
Laitue croquante, poulet grillé, parmesan 24 mois, sauce César	Pecorino crèmeux, poivre noir fraîchement moulu
	LES RAVIOLI ALLA GENOVESE 🍷 42
	Oignons doux et bœuf mijoté, fondue de provolone affiné
	LE RISOTTO VIALONE NANO 🍷 63
	Crèmeux de cèpes et noix croquantes

Tous nos plats de la carte sont faits maison, tous nos prix sont indiqués en euros TTC. Service inclus.

🍷 Nos équipes se tiennent à votre disposition pour vous présenter la carte des allergènes.

L'ATTILIO

LE BISTRO

LES VIANDES

LE FILET DE BŒUF RÔTI ⊕ 45

200g - Sauce au poivre vert,
crème de topinambour

LA VOLAILLE JAUNE FERMIÈRE ⊕ 49

Truffe, sauce Albuféra,
crème de céleri-rave

LA CÔTE DE VEAU À LA MILANAISE ⊕ 58

Panure dorée, cœur de laitue
aux herbes fraîches

L'ENTRECÔTE ANGUS À LA PLANCHA ⊕ 69

Jus corsé,
légumes de saison

LES POISSONS

LE POISSON DU JOUR ⊕ ⊒ 38

Sélection du marché,
garniture de saison

LE CŒUR DE SAUMON CONFIT ⊕ 49

Huile d'olive, sabayon,
ravioli de navet long

LES NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES ⊕ 55

Velouté de chou-fleur à la vanille,
tempura croustillant

LA SOLE ENTIÈRE ⊕ 82

Préparée selon votre envie : beurre noisette
citronné ou grillée à la plancha, légumes de saison

ACCOMPAGNEMENTS

À LA CARTE 12

Purée onctueuse ⊕
Frites croustillantes ⊕
Légumes verts croquants

LES FROMAGES

ASSORTIMENT DE FROMAGES ⊕ 25

Accompagné de pain toasté
et de marmelade

LES DESSERTS

LE TIRAMISU ⊕ ⊒ 20

Boudoir fait maison imbibé au café
Lavazza et son crémeux mascarpone cacao

LE FONDANT AU CHOCOLAT CHAUD ⊕ ⊒ 20

Et sa glace à la vanille

LE MILLEFEUILLE MINUTE ⊕ ⊒ 20

Crème pâtissière, amarena
et pain de Gênes à la Strega

LE SOUFFLÉ NOISETTE ⊕ 21

Noisettes de Piémont, cœur Gianduja
et son sorbet fruits exotiques

LE MONT BLANC ⊕ 23

Façon Pavlova, meringues croustillantes
et son sorbet cassis

LE RIZ AU LAIT ⊕ 25

Façon impératrice

LE SAINT-HONORÉ ⊕ 27

Feuilleté croustillant, caramel beurre
salé et vanille

LES GLACES ET SORBETS ⊕ simple 7
double 14

Vanille, chocolat, café, pistache, citron,
pomme, framboise, yaourt, mangue-passion

LES ORIGINES DE NOS VIANDES

Bovine - Espagne | Ovine - France | Porcine - Espagne | Volaille - France